



gültig ab: **18.11.2022**

VORSPEISEN

€

Triolog von Wild und Ente

16

Entenleberpastete, geräucherte Brust von der Barbarie-Ente, Wildsülze und Cranberry-Confit

Duett von Jakobsmuschel

18

und Rotgarnele mit Tomaten-Tagliarini an Safranschaum

Kassler trifft Ziegenkäse

12

mit sautiertem Spitzkohl und Preiselbeer-Confit



SUPPEN

€

Entenconsommé

mit Pilzpraline

8

Champagner-Senf-Schaum

vegetarisch

9

SALATE

Feldsalat

mit lauwarmem Kartoffel-Speck-Dressing und
gegrillter Wachtelbrust, ofenfrisches Baguette

16

Wakame-Salat

mit Gemüseröllchen im Filoteig,
ofenfrisches Baguette - vegetarisch

14



HAUPTGERICHTE	€
Steinpilzravioli mit Kräuterrahmsoße und herbstlichem Gemüse - vegetarisch	16
Limetten-Risotto von der Rollgerste mit Tofu-Sate - vegetarisch	16
Pute in Parmesan-Ei-Hülle mit Ratatouille und Salbeifettuccine	23
Wildschweinfilet an Waldbeerjus, mit Rosenkohl und Haselnusspätzle	27
Entrecôte mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Feldsalat	30



Meerbarben-Filet **24**

im Wirsingmantel mit Safranschaum
auf Topinamburpüree

Loup de mer **25**

auf Limettenrisotto von der Rollgerste
mit tourniertem Gemüse,

THÜRINGER-KLASSIKER **€**

Rinderroulade **21**

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

1/2 junge Ente **28**

aus dem Rohr, an Beifußjus,
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Keule von der Gans **28**

Speck-Rosenkohl und Maronen-Serviettenknödeln

nur auf Vorbestellung:

Ganze Gans **128**

mit Apfelrotkohl, Speck-Rosenkohl, Thüringer Klößen
Maronen-Serviettenknödeln - für 4 Personen
für 4 Personen



DESSERTS	€
Trialog vom Christstollen an marinierten Orangen	10
Rumtopf mit Pflaumen-Zimt-Eis	9
Crème Brûlée	9
Apfelstrudel lauwarm mit Vanille-Eis	8
Hausgemachte Sorbets im Prosecco-Bad	8
Winterliche Desservariation süße Überraschungen	13
Käsevariation verschiedener Rohmilchkäsesorten	14